

# Pressemitteilung



ttz Bremerhaven

## **ttz Bremerhaven bieten neuen IHK-Zertifikatslehrgang**

**Weiterbildung zur Fachkraft für industrielle Produktion beginnt im April**

**Das ttz Bremerhaven bietet einen neuen, von der IHK zertifizierten Lehrgang zur Fachkraft für industrielle Produktion (Fachrichtung Getreideverarbeitung). Zielgruppe der sechsmonatigen Weiterbildung sind Mitarbeiter der großtechnischen und industriellen Backwarenherstellung sowie Angehörige der Zulieferindustrie. In vier Modulen werden tief gehende Kenntnisse der Bereiche Getreideverarbeitung und Bäckereitechnologie vermittelt. Durch die Unterteilung in Präsenzseminare, Webinare und E-Learning-Kurse kann der Lehrgang berufsbegleitend absolviert werden.**

„Wir haben festgestellt, dass ein erhöhter Bedarf an qualifiziertem Personal speziell für die großtechnische und industrielle Lebensmittelproduktion besteht“, erklärt Linda Böhm, Kompetenzfeldmanagerin im Bereich Lebensmitteltechnologie des ttz Bremerhaven. „Die Automatisierung innerhalb der Branche wächst, die neusten Technologien und Techniken halten jedoch nur verzögert Einzug in das Lehrmaterial der klassischen Berufe der Lebensmittelproduktion“. Mit dem neu entstandenen Lehrgang wolle man diese Lücke schließen und Mitarbeiter der Backwarenherstellung sowie Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (FaLeT) weiter qualifizieren, so die Projektverantwortliche. Mögliche Einsatzgebiete der Absolventen sind die industrielle Getreideproduktion, Getreideverarbeitung und Bäckereitechnologie.

### **Verknüpfung von Theorie und Praxis**

Die Lehrinhalte fokussieren sich auf die technologischen Abläufe in der großtechnischen, semikontinuierlichen oder kontinuierlichen Produktion. Hinzu kommen relevante naturwissenschaftliche Grundlagen. Besonderer Wert wird auf die Verknüpfung von theoretischen Lehrinhalten mit praktischen Versuchen gelegt. So arbeiten die Teilnehmer im Technikum des ttz Bremerhaven an modernen Apparaturen und können an ausgewählten Prototypen Erfahrungen sammeln. Exkursionen geben detaillierte Einblicke in verschiedenste Verfahrensschritte der Getreideproduktion. Neben den Dozenten des ttz werden ausgesuchte Experten ihre Fachkenntnisse zu spezifischen Themen vermitteln.



ttz Bremerhaven

## **Komplexe Vorgänge verstehen und erworbenes Wissen umsetzen**

„Der Lehrgang soll die Teilnehmer in die Lage versetzen, die komplexen Vorgänge der Produktion unterschiedlicher Getreideerzeugnisse zu verstehen“, fasst Markus von Bargen, technische Leiter des ttz Bremerhaven, zusammen. „Dabei können sie ihr vorhandenes Wissen zusammen mit den Praktikern des ttz Bremerhaven erweitern und profitieren von den neusten Erkenntnissen der angewandten Forschung“. Auch sei es möglich, die erlernten Inhalte in einen direkten Bezug zur eigenen Arbeitswelt zu setzen: So können die Teilnehmer in einer prüfungsrelevanten Projektarbeit aktuelle Themen aus dem eigenen Betrieb bearbeiten.

Teilnahmevoraussetzung ist eine abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich oder eine mindestens zweijährige Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie. Interessenten können sich noch bis zum 1. März 2019 mit einem kurzen Motivationsschreiben und einem Lebenslauf bewerben.

### **Kontakt für die Bewerbung oder weitere Fragen:**

E-Mail: [fip@ttz-bremerhaven.de](mailto:fip@ttz-bremerhaven.de)

Telefon: 0471/ 80934 200

### **Medienkontakt:**

Christian Colmer

Leiter Kommunikation und Medien

ttz Bremerhaven

Fischkai 1 | D-27572 Bremerhaven (Germany)

Telefon: +49 (0)471 80934 903 | Fax: +49 (0)471 4832 129

E-Mail: [ccolmer@ttz-bremerhaven.de](mailto:ccolmer@ttz-bremerhaven.de)

[www.ttz-bremerhaven.de](http://www.ttz-bremerhaven.de)

[www.facebook.com/ttzBremerhaven](https://www.facebook.com/ttzBremerhaven)

[www.twitter.com/ttzBremerhaven](https://www.twitter.com/ttzBremerhaven)

[www.xing.com/companies/ttzbremerhaven](http://www.xing.com/companies/ttzbremerhaven)



ttz Bremerhaven

# Lehrgang zur Fachkraft für industrielle Produktion

(Fachrichtung Getreideverarbeitung)

## Vorteile und Nutzen auf einen Blick:

- Lehrgang für Mitarbeiter der großtechnischen und industriellen Getreideverarbeitung sowie Backwarenherstellung einschließlich der Zulieferindustrie (Müllerei, Ingredienz, Maschinenbau, etc.).
- Eröffnet einen spezifischen Blick in die gesamte Prozesskette.
- Verständliche Vermittlung der komplexen Vorgänge in der Produktion von Getreideerzeugnissen (Mehl, Brot, Brötchen, Extrudate).
- Vermittlung und Anwendung neuester Erkenntnisse der angewandten Forschung
- Zusammenarbeit mit Praktikern und wissenschaftlichen Experten.
- Teilnehmer werden zu Multiplikator für Prozesssicherheit und sensorische Prüfmethoden in ihrem Unternehmen.
- Sensibilisierung für Maßnahmen zur Qualitätssicherung und zur Einhaltung von (gesetzlichen) Standards.
- Flexibles Lernen durch E-Learning und Webinare (Mitarbeiter ist weiterhin im Betrieb einsetzbar).
- Abschluss mit IHK-Zertifikat.

## Eckdaten:

- Dauer: April – Oktober 2019
- Vier Module mit insgesamt 12 Präsenztagen.
- Teilnehmerzahl auf 20 begrenzt.
- Seminarkosten: 4.200 EUR netto zzgl. Prüfungsgebühr.
- Unterstützer aus den Branchen:
  - VDB – Vereinigung der Backbranche e. V.
  - Verband deutscher Großbäckereien e. V.
  - Hochschule Bremerhaven

## Bildunterschriften:

**DSC07414:** Im Technikum können praktische Erfahrungen an modernen Apparaturen und ausgewählten Prototypen gesammelt werden. (Credit: ttz Bremerhaven)

**DSC07523:** Der Lehrgang vermittelt auch die wechselseitige Abhängigkeit der Qualität des Mehls und weiterer Zutaten sowie der Teig- und Backeigenschaften mit der daraus resultierenden Produktqualität. (Credit: ttz Bremerhaven)